**अनुसूची-३५**

(दफा १० सँग सम्बन्धित)

**निवेदनको ढाँचा**

श्रीमान् प्रमुख ज्यू, मितिः .........................

***....................................* (*कार्यालयको नाम*)*,***

................................, लुम्बिनी प्रदेश।

विषयः ....................... कार्यक्रम सञ्चालनको लागि प्रस्ताव सहितको निवेदन सम्बन्धमा।

भएको सूचना अनुसार .............................................................. कार्यक्रममा सहभागी हुन ईच्छुक भएकाले कार्यालयले उल्लेख गरेका मापदण्ड र शर्तहरूको अधिनमा रही कार्यक्रम सञ्चालन गर्न निम्न बमोजिका आवश्यक कागजातहरू संलग्न गरी यो प्रस्ताव सहित निवेदन पेश गरेका छु/छौं।

**संलग्न कागजातहरुः**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| छ | छैन | प्रस्तावकको निवेदन |
|  |  | दर्ता भएको प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि |
|  |  | स्थायी लेखा नम्बर प्रमाण-पत्र तथा गत आर्थिक वर्षको कर चुक्ता प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि |
|  |  | कृषक तथा कृषक समूहको स्थायी लेखा नम्बर तथा गत आर्थिक वर्षको कर चुक्ता प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि (छनोट भएमा सम्झौता पूर्व पेश गर्नु पर्ने) |
|  |  | कार्यक्रम सञ्चालनको लागि कार्ययोजना सहितको प्रस्ताव |
|  |  | सम्बन्धित स्थानीय तहको सम्बन्धित शाखाको सिफारिस पत्र |
|  |  | प्रस्ताव स्वीकृत गरी अनुदान माग गर्न गरिएको निर्णयको प्रतिलिपि(संस्था वा समूह वा कम्पनीको हकमा) |
|  |  | प्रस्ताव पेश गर्नेको नागरिकता प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि |
|  |  | अनुमानित लागत रकम (निर्माण गरिने पूर्वाधारको हकमा) |
|  |  | जग्गा धनी दर्ता प्रमाण-पुर्जाको प्रतिलिपि वा जग्गा भाडामा लिई कार्यक्रम सञ्चालन गर्नेको हकमा (करार पत्र) (छनोट भएमा सम्झौता पूर्व पेश गर्नु पर्ने) |

माथि उल्लेखित विवरण तथा कागतपत्रहरू सहि सत्य छन्। विगत तिन वर्ष देखि प्रतिफलमा आधारित प्रोत्साहन अनुदान, क्रमागत कार्यक्रम बाहेक यसै प्रकतिको कामका लागि अनुदान लिएको छैन।

निवेदक

दस्तखत :

नाम :

ठेगाना :

सम्पर्क नं.:

संस्थाको छाप

**अनुसूची-3२**

(दफा ८ उपदफा (२) (ङ) ५.५ सँग सम्बन्धित)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **व्यावसायिक योजनाको ढाँचा** -**खण्ड ख. (मत्स्य ह्ययचरी/ नर्सरी )**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | आवेदकको नाम | ...................................................... | | | | आबेदकको पुरा ठेगाना | जिल्लाः .................... गा.पा./न.पा./उ.म.न.पा. ..................... वडा नः ........... गाउँ/टोलः .................................... इमेलः ............................. टेलिफोन नः ............................ | | | | **2.** **पोखरी सम्बन्धी विवरण** | | | | | **पोखरी** | | **संख्या** | **क्षेत्रफल (हेक्टर)** | | माउ पोखरी (ह्याचरीको लागि मात्र) | |  |  | | रियरिङ्ग पोखरी | |  |  | | नर्सरी पोखरी | |  |  | | **3. ह्याचरी सम्बन्धी विवरण** | | |  | | **विवरण** | **संख्या** | | **क्षमता (घन मिटर)** | | स्पनिङ्ग ट्याङ्क |  | |  | | र्इन्कुबेशन ट्याङ्क |  | |  | | कन्डिसनिङ्ग/होल्डिङ्ग ट्याङ्क |  | |  | | ओभरहेड ट्याङ्क |  | |  |   4. पोखरीहरूमा ऐरेटर तथा अटोमेटिक फिडर प्रयोग प्रयोग गरेको छ/छैनः  **(गरेको भए कति वटा पोखरीहरूमा संख्या उल्लेख गर्ने) ......................................**  5. गत वर्ष कुल मत्स्य विज बिक्री वितरण विवरण  5.1 ह्याचलिङ्ग (ह्याचरीकर्ताको लागि मात्र)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **क्र.सं.** | **माछाको जात** | **बिक्री वितरण संख्या (लाखमा)** | **कैफियत** | | **1** |  |  |  | | **2** |  |  |  | | **3** |  |  |  | | जम्मा | |  |  |   5.2 फ्राई/फिङ्गरलिङ्ग/एडभान्स फिङ्गरलिङ्ग/ईयरलिङ्ग (ह्याचरी तथा नर्सरीकर्ताको दुवैको लागि)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **क्र.सं.** | **माछाको जात** | **बिक्री वितरण संख्या (लाखमा)** | **कैफियत** | | **1** |  |  |  | | **2** |  |  |  | | **3** |  |  |  |   ५.3 ह्याचरी तथा नर्सरीद्धारा जिल्लाहरूमा बिक्री वितरण गरेको मत्स्य बिजको विवरण पेश गर्ने (एकमुष्ठ)   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | क्र.सं. | जिल्लाहरू | ह्याचलिङ्ग (लाखमा) | फ्राई/फिङ्गरलिङ्ग/एडभान्स फिङ्गरलिङ्ग/ईयरलिङ्ग | कैफियत | | 1 |  |  |  |  | | 2 |  |  |  |  | | 3 |  |  |  |  | | 4 |  |  |  |  | | 5 |  |  |  |  | | 6 |  |  |  |  | | **जम्मा** | |  |  |  |   **(आवश्यक परे थप कागजात पेश गर्न सकिनेछ )**  6) ह्याचरी तथा नर्सरीद्धारा जात अनुसार बिक्री वितरण गरेको मत्स्य बिजको विवरण पेश गर्ने (एकमुष्ठ)   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **क्र.सं.** | **जातहरू** | **ह्याचलिङ्ग (लाखमा)** | फ्राई/फिङ्गरलिङ्ग/एडभान्स फिङ्गरलिङ्ग/ईयरलिङ्ग | कैफियत | | **1** |  |  |  |  | | **2** |  |  |  |  | | **3** |  |  |  |  | | **4** |  |  |  |  | | **5** |  |  |  |  | | **6** |  |  |  |  | | **7** |  |  |  |  | | जम्मा | |  |  |  |   **(आवश्यक परे थप कागजात पेश गर्न सकिनेछ)**  **7) ह्याचरी तथा नर्सरीमा प्रयोग गरिने पानीको श्रोत खुलाउनेः ............................।**  **8) पेलेट दानाको प्रयोग गरेको छ/छैनः**  **9) तथ्यांक अद्यावधिक राख्न कम्प्यूटरको प्रयोग भएको÷नभएकोः**  **9) मत्स्य बिजको गुणस्तर परीक्षण गरी रेकर्ड राख्ने÷जानकारी दिने गरेको÷नगरेकोः**  **10) फर्म दर्ता/नविकरणको प्रमाण/कर चुक्ता प्रमाणपत्र समावेश गरे/नगरेकोः**  **11)कुनै प्रकारको कार्वाहीमा परेको वा नपरेको स्व:घोषणाः ...................................... ..............**  **12\_ लेखा परीक्षण गराउने गरेको छ/छैनः (गरेको भए लेखा परीक्षणको छायाँ प्रति संलग्न गर्ने)**  **13) भौतिक पूर्वाधार तथा पोखरीहरूको वीमा गरेको छ/छैनः**  **(गरेको भए बीमालेखको छायाँ प्रति संलग्न गर्ने)**  **14) नर्सरिकर्ताहरूले ह्याचलिङ्ग खरिदको रेकर्ड राख्ने गरेको छ/छैनः**  **(राख्ने गरेको छ भने परिमाण र श्रोत खुलाउने कागजात संलग्न गर्ने)** |

**अनुसूची–३८**

(दफा १० सँग सम्बन्धित)

**कार्यक्रमको संक्षिप्त व्यावसायिक कार्ययोजना (पशुपन्छी तर्फ)**

कार्यक्रमको नाम:

जिल्ला: गा.पा./न.पा./उ.न.पा.: वडा नं.: टोल: गाउँ:

आवेदकको नाम:

सञ्चालक/अध्यक्षको नाम: सम्पर्क नं :

१. व्यावसायको परिचय:

२. उद्देश्यहरू :

३. व्यवसाय सञ्चालन गरिने स्थानको संक्षिप्त विवरण:

४. व्यवसाय सञ्चालनका लागि रहेका पूर्वाधारहरू :

५. व्यवसाय सम्भाव्यताका आधारहरू (उत्पादन, प्रशोधन, प्रवर्द्धन र बजारीकरणका सम्भागहरू बारे विस्तृत विवरण)

क. .......................

ख. .......................

ग. ........................

घ. ........................

६. पशुपन्छी पालन व्यवसायमा अनुभव:

७. तालिम सम्बन्धी विवरण :

८.सहकार्यमा सञ्चालन गरिने प्रस्तावित कार्य विवरण:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| क्र.सं. | सञ्चालन गरिने क्रियाकलापहरू | अनुदान रु. | संस्थागत लगानी रु. | अन्य निकायको अनुदान रु. | जम्मा लगानी रु. |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| जम्मा |  |  |  |  |  |

९. सञ्चालन हुने कार्यक्रमको वातावरणीय उपयुक्तताः ( ) प्रभाव पार्ने वा ( ) नपार्ने

कार्ययोजना पेश गर्ने:

नाम: .......................

पद: ..........................

दस्तखत: .......................

पदः .......................

मितिः .......................

संस्थाको छापः .......................

१०. उत्पादित वस्तुको बजार योजनाः

1१. व्यवसाय दिगो हुन्छ भन्ने आधारहरुः

क. .......................

ख. ......................

**अनुसूची-३०**

(दफा ८ उपदफा (२) (क) १.३४ र (घ) ४.७ सँग सम्बन्धित)

**मासु पसल सुधारको लागि आवश्यक मापदण्ड**

1. यस कार्यक्रम अन्तर्गत छनोट हुने मासु पसल स्थानीय तह वा सरकारी निकायमा आधिकारिक दर्ता र नियमित नवीकरण हुनु पर्नेछ।
2. हरेक मासु पसलको काउन्टर वा मासु बिक्री गर्ने ठाँउ सिसा र जाली लगाएको हुनु पर्नछ।
3. मासु पसलको भित्ता पक्की खालको र भित्ताको भित्री भागमा सेतो रङ्गको टायल कम्तीमा ६ फिट उचाईसम्म लगाएको हुनु पर्नेछ।
4. पशु वध गर्ने स्थानको भूई सजिलै सँग सफा गर्न सकिने, पानी नजम्ने र नसोस्ने किसिमले टायल र मार्वल लगाई निर्माण गएिको हुनु पर्नेछ।
5. पशु वध गर्ने स्थानमा वाहिरबाट कुनै जनावर, कीरा, फट्याङ्ग्रा र चराचुरुङ्गी पस्न नसक्ने व्यवस्था मिलाईएको हुनु पर्नेछ।
6. वध गर्ने साना जनावर (खसि, बोका) लाई झुण्डाएर छाला काढ्ने सुविधा भएको हुनु पर्नेछ।
7. मासु सफा गर्न पिउन योग्य पानीको प्रयोग गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने र कम्तीमा २०० लिटर सम्म सफा पानी राख्ने सुविधा भएको हुनु पर्नेछ।
8. मासु पसलमा धुलो नझर्ने तथा पानी नचुहिने गरि छानाको निर्माण भएको हुनु पर्नेछ।
9. मासु राख्ने टेवुल जमिन भन्दा कम्तीमा एक मिटरको उचाई भएको स्टेनलेस स्टिलको हुनु पर्नेछ (इनामेल लगाएको तथा अल्मुनियम टेवल प्रयोग गर्ने पाइने छैन)।
10. मासु काट्नको निम्ती प्रयोग गरिने अचानो काठको टुक्रा ननिस्कने विशेष खालको हुनु पर्नेछ (कुसुम वा इमिलीको हुनुपर्ने)।
11. मासु झुण्डाउदा भूई, छाना, भित्ता, खम्वा आदी ठाँउमा नछोईने किसिमको हुनु पर्नेछ।
12. मासुको आकर्षण वढाउन कुनै प्रकारको रंग, रसायन वा औषधीको प्रयोग गर्न पाईने छैन। खसि, बोका, रांगो र भैँसीको मासु छाला हटाई वेच्नु पर्नेछ।
13. मासुमा पानी छर्कन, डुवाउन वा पानीमा भिजाईएको कपडाले छोप्न पाईने छैन।
14. मासु तौलने ढक तराजुहरू अन्य वस्तु वा भूइमा लसपस नहुने गरी राख्नु पर्नेछ र सफा हुनुपर्ने छ।मासु तौलने ढक तराजुहरू गुणस्तर तथा नापतौल विभागबाट प्रमाणित भएको हुनुपर्नेछ।
15. प्रयोग नभएको अवस्थामा अचानो वा टेवुल सफा रहने गरि छोपेर राख्नु पर्ने छ।वध गरिएको पशुको भित्रयाँस, टाउको, रगत जस्ता भाग मासु पसलमा राखि बिक्री गर्न चाहेमा मासु सँग लसपस नहुने गरि अलग्गै राखि बिक्री गर्नु पर्नेछ।
16. मासु काट्दा टुक्रिएको आधा किलो देखि एक किलो मासु बाहेक अन्य मासु झुण्डाएको भागबाट मात्र बिक्री गर्नु पर्नेछ।वध गरिएको पशुको झुण्डाई मासु बेच्दा अन्तीम समय सम्म भाले वा पोथीको अंग स्प्रष्ट देखिने गरि राख्नु पर्नेछ र विक्रेताले फ्रिजको व्यवस्था गर्नु पर्ने छ।
17. पशु वध गर्दा निस्कने फोहोर मैला वातावरणलाई असर नगर्ने गरी सुरक्षित रुपले व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ।
18. पशु वध गर्ने हतियार, झुण्डाउन प्रयोग गरिने हुक र अन्य औजार र उपकरणहरू खिया नलागेको तथा फुडग्रेड स्टेनलेस स्टीलले बनेको हुनु पर्नेछ।
19. राँगो वध गर्ने स्थानमा सफा प्लास्टिकको तिरपाल ओछ्याइएको हुनु पर्ने।मासु र मासुजन्य पदार्थ बिक्री वितरण गर्दा २० माइक्रोनभन्दा तलको प्लास्टिक प्रयोग गर्न पाइने छैन र यसरी प्रयोग गर्दा सेतो रङ्गको प्रयोग गर्नुपर्नेछ।
20. विरामी भएका र तत्काल एण्टीवायोटिक औषधी प्रयोग गरेका पशुपन्छीहरू वध गर्न पाईने छैन।मासु ओसारपसार गर्ने साधन सफा र किटाणुमुक्त साथै लामो ढुवानी गर्दा कम तापक्रम हुने साधन कोल्ड चेन हुनुपर्ने छ।
21. वधशाला भित्र वस्ने र काम गर्ने व्यक्तिले प्रत्येक ६/६ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई निरोगिताको प्रमाण पत्र राख्नु पर्ने छ।वधशाला भित्र वस्ने र काम गर्ने व्यक्तिले नियमित रूपमा नङ्ग काट्ने र सफासुग्घर हुनु पर्ने छ र सफा एप्रोन र मास्क लगाई काम गर्नु पर्ने छ।
22. मासु बिक्री गर्ने काउन्टरमा स्प्रष्ट देखिने गरि आफुले बिक्री गर्ने मासुको मुल्य र मासु बिक्री गर्ने पशुपन्छीको प्रकार टाँस गरि राख्नु पर्नेछ।